



MITTAGSKARTE VOM 20. – 23. Juli 2021

Bunter Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Sommer Salat Saisonaler Blattsalat mit hausgeräuchertem Lachs und Erdbeeren an Balsamico-Dressing	14.50
Frühlingsrollen vegetarisch (80g/Stk.) dazu Sweet-Chili-Sauce	pro Stk. / 7.00
Tagessuppe	7.50
Rote Thai Currysuppe mit gebratenen Crevetten	11.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons Gemüse und Tagliatelle	32.50
Cordon Bleu vom Schweinsnierstück mit Gemüse und hausgemachten Pommes	26.00
Lammrücken auf Safranrisotto mit Gemüse	29.50
Maispouardenbrust gebraten mit Gemüse und Rosmarin Kartoffeln	26.50
Burger Steak , Entrecote vom Rind überbacken mit Fontal, pikanter Cocktail Sauce und Barbecue-Sauce mit gerösteten Zwiebeln im Brötchen mit hausgemachten Pommes	24.50
Tatar vom Angus-Rindsfilet	½ Port. 22.00
Von Hand geschnitten mit Toast und Butter, reichlich garniert	34.00
Fischgericht	28.50
Rotes Forellenfilet mit Tartar Sauce und einem Sommerlichen Salat	